

大きくなって戻って来い。

●資源をつくる漁業へ

沖まで続く干潟に美しい縞模様を描く御興来海岸。陸から少し離れた潟地に、直径一〇センチの囲い網の円筒が四つ。中でエサを撒いているのは網田漁協組合員の村上初雄さんと浜松健さんです。足元には透き通るような小さなエビがピチピチ。百二十万匹のクルマエビの子どもが育っています。網

田漁協は、八年前からクルマエビの中間育成に取り組んでいます。

「中間育成とは一定期間だけ飼育し、後は自然に返すという方法。自然に返さないことを前提とする養殖業とは異なり、栽培漁業とも言われます。」

●遠浅を生かした育成方法

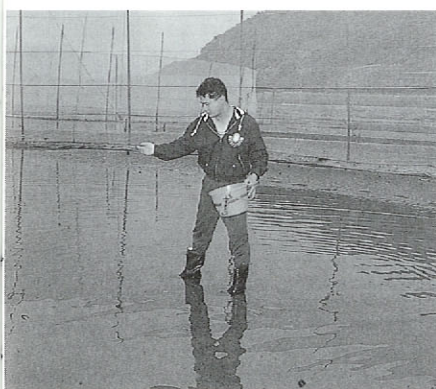
クルマエビと言えば、熊本県は全国的に有名な産地。入り江の多い天草沿岸は、養殖、遠浅の御興来海岸は、中間育成と

いうように、地形に応じた漁業が展開されています。

栽培センター(天草郡大矢野町)でふ化したエビは、育成期間中に砂に潜り、外敵から身を守ることを覚え、自分でエサを取るまでに成長します。育つ環境が遠浅という自然を利用した囲いの中だからこそ、自活力を付けることができるのです。



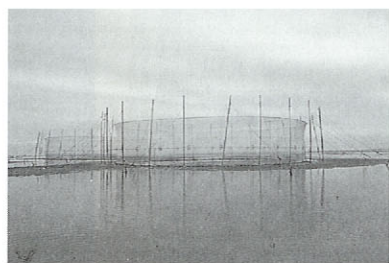
やっと4cmくらいに成長したクルマエビ。明日は放流されます



「大きくなれよ」

●小さいのは獲らない  
育成開始から二十日後、四〜五センチに成長したクルマエビが放流されます。と言っても囲い網を外すだけ。クルマエビは成長に応じて生息場所を見付けます。「放流してから十日ぐらいは網目の小さい網で取るのはよそつ」と「漁獲自粛をしています」と中本良夫組合長。クルマエビという資源を維持、または増大しようという働き掛け。これが資源管理型漁業です。

「中間育成を始めてから、確かに収穫量は増えました」と村上さん。クルマエビは網田漁協での水揚げの約一割を占めるようになりました。「自然状態で育てるので、病気の心配もありません」と中本組合長。八月中旬、クルマエビは大きくなって戻ってきます。



クルマエビを中間育成する囲い網

【クルマエビの中間育成に  
取り組む網田漁協】

雑魚に付加価値を付けて。

●ジnkクスに挑戦

「漁協が始めた事業は、成功しない」というジnkクス。津奈木漁協はジnkクスに挑戦するかのようにタチウオの加工販売事業に乗り出しました。昭和五十九年。十年前のことです。

タチウオやグチ、コノシロなど沿岸漁業を主体とする津奈木漁協。

特に、タチウオは主産物ですが、小さくて商品価値がなく、捨てられる魚も少なくはありませぬ。「雑魚になんとか付加価値をつけたい」というのが動機。地域の婦人たちが家庭用の延長でタチウオのみりん干しを作っていたのを、漁協が事業として始めたのです。

●キロ単価五円が五十円に

加工を担当しているのは五人の主婦たち。最初の頃は、芦北や水俣周辺を一軒一軒歩いて売って回りました。「おいしいと言って下さっても、すぐに販路拡大につながらないのが、商売の難しいところ」

と販売・配達を担当している加工部の林田久志さん。それでも、次に水俣市湯の尻温泉街やマーケットに置いてもらうようになり、新しく県の補助事業で始めたコノシロのすり身も学校給食用に使ってもらえるようになりました。

昭和六十二年に新加工場を建設。加工量も本格的になりました。商品数は、タチウオのみりん干し、チリメン、魚肉のすり身を八品。当初、一キロ当たり五円か十円しかしなかった雑魚が、今は十倍です。「もう生産の間に合わんくらい」と最初から加工に携わっている長浜さぬえさん。以前は売り物にならない小さい魚を加工していたのが、「材料が足りない時は大きいのも使ったりするんですよ。」

●今年中に新商品

今後の課題は、関東・関西の方にも販路を拡げることと商品数を増やすこと。熊本空港の土産の売り場に並んでいるのも、少しずつファンを増やしていこうという狙いです。新商品につ

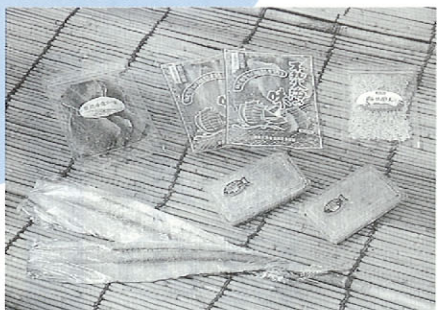


加工は5人の主婦が担当しています

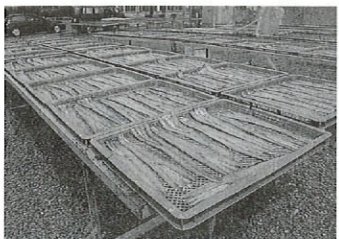
いては、「今は捨てているタチウオの骨を商品化しようと考えています」と林田さん。目下、県水産研究センターの協力により開発中とか。年内にはお目見えする予定です。

昨年の加工販売高は約二千七百万円。津奈木漁協の売上高の一割強を占めています。ジnkクスはついに破られました。

【加工販売に取り組む  
津奈木漁協】



津奈木漁協の加工商品の数々



タチウオは腹開きにして半日干されます